

7. November 2010

## St. Gallerbrot

Nachdem ich letzte Woche mein St. Galler Landbrot verbloggt hatte, erhielt ich etliche Kommentare dazu. Zorra machte mich darauf aufmerksam, dass das tatsächliche „St. Gallerbrot“ mit diesem Landbrot nichts gemein hat. So habe ich etwas recherchiert. Der Ehrgeiz war es letztlich, der mich nur eine Woche danach das nun vermutlich echte St. Gallerbrot backen ließ.

Das Besondere am St. Gallerbrot ist seine Form. Es sieht aus wie ein um eine Kugel gelegtes Tuch. Am Schnittpunkt der beiden „Tuchenden“ wird das Brot auch noch horizontal eingeschnitten. Typischerweise backen immer zwei Laibe dicht nebeneinander, sodass sie nach dem Backen zusammengewachsen sind.

Das Rezept habe ich mir aus verschiedenen Quellen zusammengesucht. Ich habe mich vor allem an Zorras Anleitung gehalten. Allerdings werde ich beim nächsten Mal den Wasseranteil erhöhen. Dann lassen sich die Teiglinge auch besser formen. Das im Original verwendete Ruchmehl habe ich mit 1050er und Vollkornweizenmehl versucht zu imitieren.

Die Form meiner beiden Exemplare hat mich noch nicht zufriedengestellt. Der herzhaft-milde Geschmack der dichten, aber weichen Krume passt sehr gut zu etwas kräftigerer Wurst und Käse.

### Vorteig (Pâte fermentée)

- 45 g Weizenmehl 1050
- 40 g Weizenvollkornmehl
- 1,5 g Frischhefe
- 1,5 Salz
- 60 g Wasser

### Hauptteig

- Vorteig
- 150 g Weizenmehl 1050
- 80 g Weizenvollkornmehl
- 145 g Wasser
- 6 g Frischhefe
- 6 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen, 2 Stunden bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Am Backtag Mehl und Wasser mischen und 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen (Autolyse).

Dann die übrigen Zutaten zugeben, 5 Minuten auf niedrigster Stufe und ca. 10 Minuten auf 2. Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

90 Minuten zur Gare stellen.

Dann den Teig halbieren, zu Kugeln formen und 10 Minuten entspannen lassen.

Jede Kugel wie folgt formen:

1. die obere Kugelhälfte flach drücken und über die untere Kugelhälfte klappen; 2. die linke „Ecke“ der entstandenen Halbkugel nach rechts knapp über die Mitte falten, die rechte Ecke entsprechend nach links schlagen, danach die Teigwulst zwischen den beiden über Kreuz gefalteten Ecken etwas zum Körper hinziehen; 3. unterhalb der Wulst („Nase“) horizontal einschneiden.

Beide Laibe mit wenig Abstand nebeneinander in den Ofen einschießen und bei 250°C fallend auf 210°C 40 Minuten backen. Anfangs beschwaden.

Nach dem Backen die dunkel- bis goldbraune Kruste mit Wasser abstreichen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden*

